

**KIT  
MÉDIA**

**20**

**18**

**Atabula<sup>x</sup>**

**LE MÉDIA PURE PLAYER  
POUR TOUS LES  
PROFESSIONNELS DE LA  
RESTAURATION ET PLUS !**

**DEVENEZ  
PARTENAIRE**

[www.atabula.com](http://www.atabula.com)

moyenne 2017

**300 000** sessions par mois

**218 000** visiteurs uniques mensuels

**430 000** pages vues par mois

UNE VISIBILITÉ  
MAXIMALE

**19 900** fans sur Facebook

**14 100** abonnés sur le fil Twitter

**19 700** abonnés à la newsletter / 35% taux d'ouverture en moyenne

KIT  
20  
18

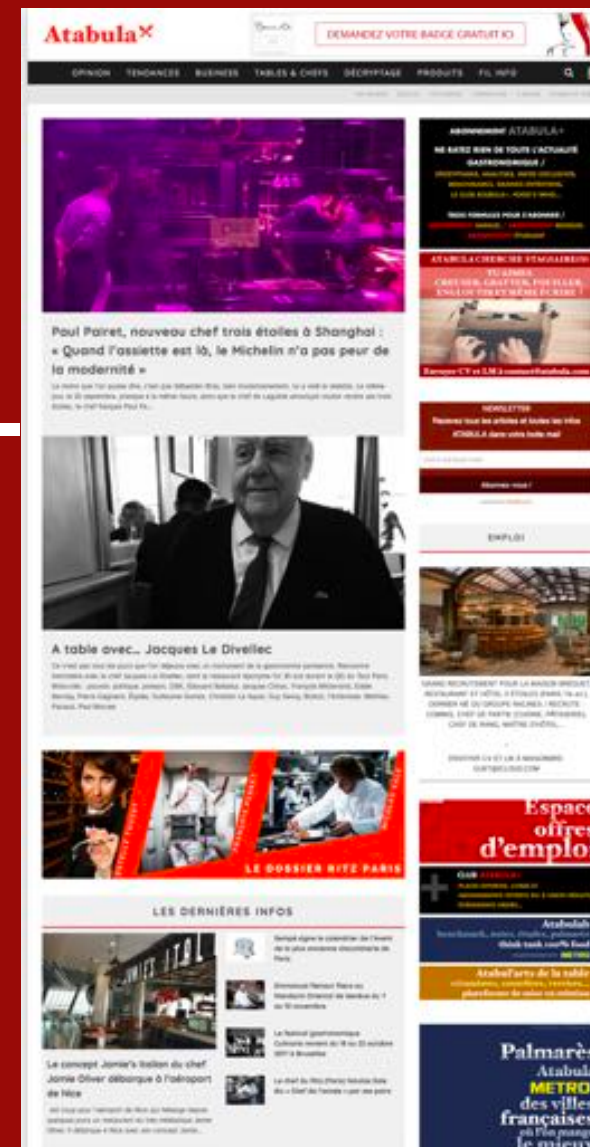
**ATABULA EST LE LEADER DE  
L'INFORMATION « FOOD »  
SUR LE WEB**

TOUTES LES INFOS  
FOOD  
SUR UN SEUL  
MÉDIA

Articles, diaporama,  
podcasts, vidéos :  
la plateforme Atabula est  
multimédia

Entretiens, actualités,  
décryptages, sujets  
exclusifs, enquêtes,  
reportages, opinions :  
**tous les sujets sont sur  
Atabula**

KIT  
20  
18



TOUTES LES INFOS  
FOOD  
SUR UN SEUL  
MÉDIA

KIT  
20  
18

[www.atabula.com](http://www.atabula.com)

# 1 site gratuit + 1 site premium : Atabula+

/ Le média Atabula est mixte : une grande partie des articles sont gratuits, ce qui permet de maintenir le flux de lecteurs sur le site\*.

/ Une offre premium, appelée Atabula+, propose un contenu à haute valeur ajoutée pour les professionnels : benchmark, business, décryptage, analyse + des avantages (club Atabula+, mise en relation avec des céramistes, food's who...)

\* En septembre, premier mois du passage au payant, les chiffres de fréquentation du média sont identiques aux chiffres de juin 2017

## Du contenu éditorial sur-mesure

- **BRAND CONTENT** – Un article écrit sur-mesure / **4500 euros par article**
- **DANS LES COULISSES DE** – Un photographe chez vous pour un superbe reportage en photos / Entre 12 et 20 photos sur le site Édition Générale, avec légende et court article de présentation / **5500 euros**

## Display – Vos bannières à la bonne place

- *Sur notre newsletter (format 580pix de large max. ; 400pix de hauteur max.)*  
1 édition / **1200 euros**      2 éditions / **1800 euros**      4 éditions / **3200 euros**  
8 éditions / **6000 euros**      12 éditions / **8600 euros**
- *Dans le header de la plateforme*  
15 jours / **6000 euros**      1 mois / **11000 euros**      2 mois / **18000 euros**      3 mois / **25000 euros**  
*En colonne de droite (350pix de large max. ; 400pix de hauteur max.)*
- 15 jours / **3600 euros**      1 mois / **6800 euros**      2 mois / **12000 euros**      3 mois / **15000 euros**

## Partenariat exclusif d'une rubrique

- *Devenez le partenaire exclusif d'une rubrique phare de la plateforme : fil info, tendances, tables&chefs, tables... / **20000 euros***

## emailing partenaire

- *Envoyez à notre fichier la meilleure information pour leur parler de votre marque / **5500 euros***

## Partenaire sur nos outils multimédias

- **PODCAST** – *Votre logo sur la bannière de présentation et votre nom cité en début de podcast*  
1 podcast / **700 euros**    2 podcasts / **1300 euros**    4 podcasts / **2400 euros**  
8 podcasts / **4500 euros**    12 podcasts / **6500 euros**
- **FILM – LES ÉVIDENCES** – *Des films courts (entre 3 et 12 minutes), esthétiquement engagés (noir et blanc, sans parole) qui montrent des lieux de restauration à travers le monde, sous un angle singulier. Un partenariat exclusif pour chaque film. Forte mise en avant sur la plateforme et les réseaux sociaux*  
1 film / **6000 euros**    2 films / **11000 euros**    4 films / **20000 euros**

## Partenariat exclusif du webmag Atabula

- *Devenez le partenaire exclusif du magazine mensuel Atabula (lancement en septembre) : un grand sujet choisi avec vous, traité sous toutes ses coutures en articles, vidéo, podcast, infographies. Un magazine téléchargeable et en ligne sur la plateforme Atabula, avec une présence forte de votre marque. Forte mise en avant sur la plateforme et sur les réseaux sociaux*  
1 webmag / **16000 euros**    2 webmag / **30000 euros**

## Sponsoring d'événements

- *Partenaire du 3<sup>e</sup> classement des 50 trentenaires influents* / **20000 euros**
- *Partenaire d'un palmarès produits* / **3500 euros**

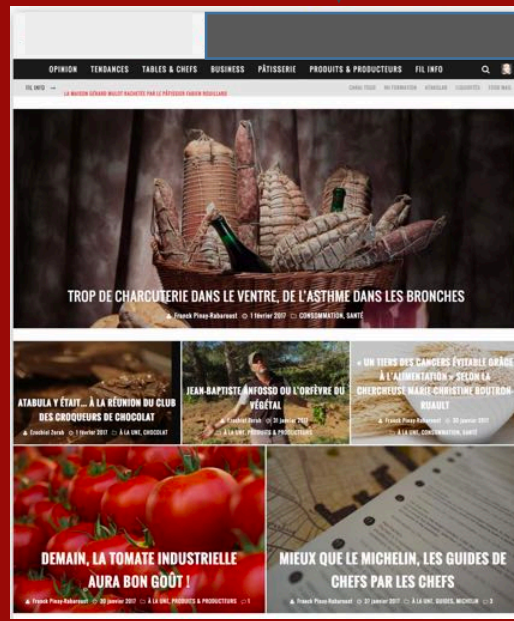
## Atabulab

- *Partenariat d'un indice-baromètre* / **à discuter ensemble**

# LES PROPOSITIONS DE PARTENARIAT

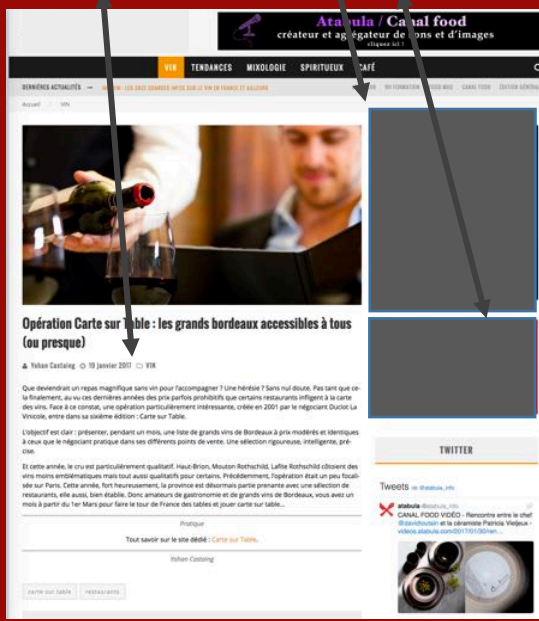
KIT 2018

Bannière dans le header

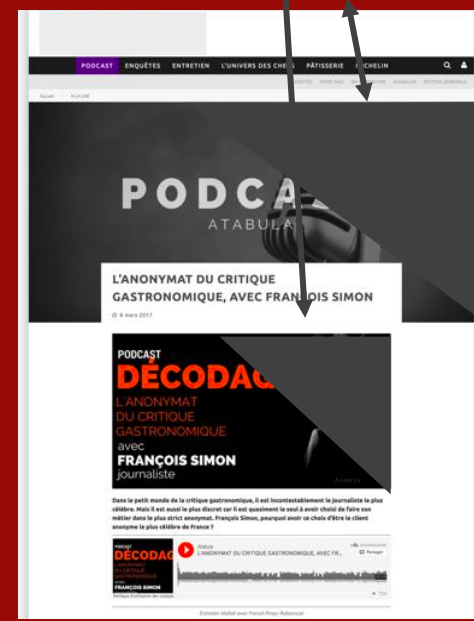


Brand content

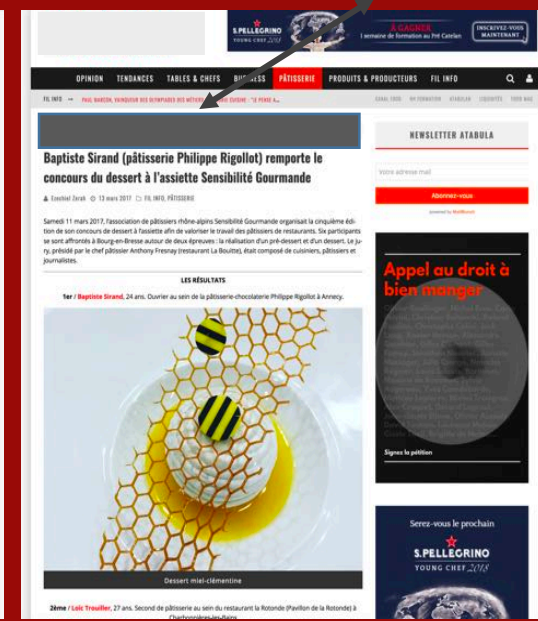
Bannière en widget



Présence de votre marque



Votre bannière devant tous les articles de la rubrique sponsorisée



Devenez partenaire de l'événement annuel du classement des 50 trentenaires influents + la liste des « Ils n'ont pas encore 30 ans »

Dans les coulisses... Un reportage photo sur-mesure pour mettre en avant votre marque, votre entreprise, votre savoir-faire





## QUI EST QUI



### Franck Pinay-Rabaroust RÉDACTEUR EN CHEF

Ancien rédacteur du guide Michelin, ex membre du jury du classement du 50 Best et ancien enquêteur pour le guide Lebey, Franck Pinay-Rabaroust est le fondateur et le rédacteur en chef de la plateforme d'information Atabula.

Il est l'auteur de plusieurs livres, dont le premier livre du chef David Toutain. Avant d'être spécialisé dans le secteur de la restauration, il a été pendant plusieurs années journaliste indépendant et rédacteur en chef d'un média culturel.

Il est titulaire d'un DEA de philosophie du droit et de l'Institut Français de Presse.



### Ézéchiél Zérah RÉDACTEUR EN CHEF ADJOINT

Diplômé du groupe ESSEC, Ézéchiél Zérah est rédacteur en chef adjoint du média Atabula. Il a participé à la rédaction du livre *Where to Eat Pizza* aux éditions Phaidon. Il a collaboré avec le guide du Fooding, le Lebey des bistrots ainsi qu'avec les magazines Fou de Pâtisserie, Jésus et Mint.

Il est l'auteur de l'ouvrage *Gastronomie 2.0 : quand les marques s'invitent à la table du web* publié en 2016 aux éditions EUE.

### Une équipe complète de journalistes

Guelia Pevzner, Yohan Castaing, Daniel Bernard, Thibaut Neuman... L'équipe Atabula compte différents profils en fonction des sujets.



## CONTACT

**Franck Pinay-Rabaroust**  
01 43 15 26 17  
06 30 07 59 43  
franck@atabula.com

**Régie vin et autres produits « liquides »**  
François Darves Blanc  
06 64 94 35 91  
digiwine@anthocyanin-rp.com

KIT  
**20**  
**18**